



FROID

Clarelia s'équipe pour se développer dans le surgelé

Le spécialiste des repas gourmands sans allergènes a fait l'acquisition d'une cellule de refroidissement rapide pour étendre son offre surgelée.

Fondée en 2002, la société Clarelia est pionnière sur le marché des repas haute tolérance. Commercialisée sous la marque Natâma, sa gamme comprend des entrées, plats appertisés et desserts qui conviennent à 90 % de la population allergique. L'offre surgelée « Cœur de Natâma » comportait à son lancement en 2013 six références. Sous l'impulsion d'un client à l'export, elle s'est enrichie de

neuf références supplémentaires. Pour accompagner ce développement, dans le respect des contraintes strictes de traçabilité et de nettoyabilité, Clarelia a doté son partenaire pour la fabrication de surgelés d'une cellule mixte de refroidissement rapide et surgélation Acfri. « L'usine ne nous appartient pas mais elle est bloquée dans le temps et dans l'espace pour nous. Le co-traitant s'engage à ne pas produire autre chose pendant nos productions et à respecter notre cahier des charges. Nous nous sommes aussi tournés vers ce type d'équipement pour sa mobilité », explique Eliane Courties, la dirigeante. **OS Perraut**



Clarelia a installé sur le site de l'un de ses co-traitants une cellule mixte Acfri CSP1-OL/P 850, série Compact. Le système est capable de surgeler 60 kg de produit par cycle de 120 min (pour faire passer de la viande de 4 cm d'épaisseur de 3 °C à -18 °C).